



Operator's Manual

English, Spanish, French

CAYENNE® STOCK POT RETHERMALIZER



Item	Description	Voltage	Watts	Amps	Plug
7217210	11qt Stock Pot, Rethermalizer, Natural Finish	120	1450	12	5-15P
7217235	11qt Stock Pot, Rethermalizer, Green Finish	120	1450	12	5-15P
7217250	11qt Stock Pot, Rethermalizer, White Finish	120	1450	12	5-15P
7217255	11qt Stock Pot, Rethermalizer, Red Finish	120	1450	12	5-15P
7217260	11qt Stock Pot, Rethermalizer, Black Finish	120	1450	12	5-15P
7217710	7qt Stock Pot, Rethermalizer, Natural Finish	120	1450	12	5-15P
7217735	7qt Stock Pot, Rethermalizer, Green Finish	120	1450	12	5-15P
7217750	7qt Stock Pot, Rethermalizer, White Finish	120	1450	12	5-15P
7217755	7qt Stock Pot, Rethermalizer, Red Finish	120	1450	12	5-15P
7217760	7qt Stock Pot, Rethermalizer, Black Finish	120	1450	12	5-15P

Thank you for purchasing this Vollrath equipment. Before operating the equipment, read and familiarize yourself with the following operating and safety instructions. SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE. Save the original box and packaging. Use this packaging to ship the equipment if repairs are needed.

SAFETY PRECAUTIONS

To ensure safe operation, read the following statements and understand their meaning. Please read carefully.



WARNING

Warning is used to indicate the presence of a hazard that *can* cause *severe* personal injury, death, or substantial property damage if the warning is ignored.



CAUTION

Caution is used to indicate the presence of a hazard that *will* or *can* cause *minor* personal injury or property damage if the caution is ignored.

NOTE

Note is used to notify people of installation, operation, or maintenance information that is important but not hazard-related.

For Your Safety!

These precautions should be followed at all times. Failure to follow these precautions could result in injury to yourself and others.

To reduce risk of injury or damage to the equipment:

- Use only grounded electrical outlets matching the nameplate rated voltage.
- Use equipment in a flat, level position.
- Do not use an extension cord with this equipment. Do not plug this equipment into a power strip or multi-outlet power cord.
- Unplug equipment, turn off and let it cool before cleaning or moving.
- Unplug equipment when not in use.
- Do not operate without water.
- Do not spray controls or outside of equipment with liquids or cleaning agents.
- Do not clean equipment with steel wool.
- Keep equipment and power cord away from open flames, electric burners or excessive heat.
- Do not operate unattended.
- Do not operate equipment in public areas and/or around children.
- Do not operate if equipment has been damaged or is malfunctioning in any way.

FUNCTION AND PURPOSE

This equipment is intended to rethermalize containers of refrigerated, previously cooked food and hold containers of hot food at safe serving temperatures. This equipment is not intended or designed to cook raw food product. Before using this equipment it must be cleaned and dried thoroughly. This equipment is not intended for household, industrial or laboratory use.

UNPACKING THE EQUIPMENT AND INITIAL SETUP

When no longer needed, dispose of all packaging and materials in an environmentally responsible manner.

1. Remove all packing material and tape, as well as any protective plastic from the equipment.
2. Clean any glue residue left over from the plastic or tape.
3. Place the equipment in the desired location.

FEATURES AND CONTROLS

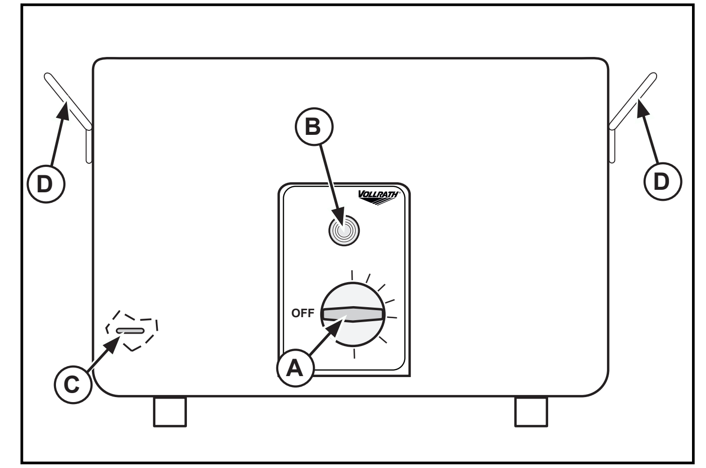


Figure 1. Features and Controls.

Ⓐ **HEAT CONTROL**. Used to set or adjust the temperature of the well. The higher the number the higher the temperature, the lower the number the lower the temperature. This is also the ON/OFF switch.

Ⓑ **PILOT LIGHT**. Illuminates when the well is in the heating mode.

Ⓒ **WATER LEVEL MARK**. Indicates the correct water level.

Ⓓ **HANDLES**. Used to lift, carry, or move warmer.

OPERATION



WARNING

Electrical Shock Hazard.
Keep water and other liquids from entering the inside of the unit. Liquid inside the unit could cause an electrical shock. Do not damaged power cord.

Do not over fill wells, pans or trays. Liquid could contact the electrical components and cause a short circuit or an electrical shock. Unplug unit before performing service, draining or removing food pans. Do not spray water or cleaning products.
Do not use a power cord that has been modified or damaged.



WARNING

Burn Hazard.
Do not touch hot food, liquid or heating surfaces while equipment is heating or operating.

Hot surfaces, steam and food can burn skin. Allow the hot surfaces to cool before handling..

1. Fill the well to the correct level water mark (C) with clean fresh water. Correct level is about 5 cups of water. Do not over fill. See Figure 1.
2. Plug electrical power cord into a grounded outlet matching the nameplate rated voltage.

Rethermalizing refrigerated food that has been previously cooked:

1. Preheat the water in the well by covering well with empty food container, and then turn the heat control (A) to the maximum heat setting. Preheat for 15 minutes.
2. Place approiate container of chilled food product to be rethermalized into equipment. See food safety precautionary note.
3. During the rethermalization process, monitor food temperatures closely for food safety.

NOTE:
To reach the required safe food temperature as quickly as possible, do not add water or remove food pan during the rethermalization process.

4. Reduce heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and maintain food quality. See food safety precautionary note.

Food Safety Precautionary Note:
Monitor food temperature closely for food safety. The United States Public Health Service recommends that hot food be held at a minimum of 140 °F (60 °C) to help prevent bacteria growth. Maintain correct water level and temperature setting. Periodically remove food container and check the water level. Add water if needed.

5. After the rethermalization process any food product added must be above 140 °F (60 °C). Cold food must not be added to rethermalized food.

Hot Food Holding:

1. Preheat the water in the well by covering well with empty food container, and then turn the heat control (A) to the maximum heat setting. Preheat for 15 minutes.
2. Place container of hot food product, above 140 °F (60 °C), into preheated equipment.
3. Reduce heat setting to a level that will maintain a safe holding temperature and maintain food quality. See food safety precautionary note.

During operation:

4. Maintain water level at or near water level mark. Periodically (approximately 2 hours) remove the container of food and check the water level. Add hot water if needed.

When finished using the equipment:

1. Turn the heat control (A) to the “OFF” position and unplug unit. When removing hot food container from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
2. Allow the unit and water to cool completely.
3. Lift or carry warmer to a location to dispose of the water using the handles (D). Carefully empty water into a suitable container or drain for disposal.
4. Follow the CLEANING section of this manual.

Cleaning

To maintain the appearance and increase the service life, clean your equipment daily.

NOTE:
Do not use caustic cleaning chemicals, steel wool or commercial lime removal products to clean the equipment. Thoroughly rinse equipment with water after cleaning.

1. Unplug the equipment.
2. Allow the equipment to cool completely before cleaning.

NOTE:
Do not immerse the cord, plug or equipment in water or any other liquid.

1. Turn the heat control (A) to the “OFF” position and unplug unit. When removing hot food container from unit use gloves, mitts or pot holders to protect hands.
2. Allow the unit and water to cool completely.
3. Lift or carry warmer to a location to dispose of the water using the handles (D). Carefully empty water into a suitable container or drain for disposal.
4. Dispose of the water.
5. Using a damp cloth, sponge dipped in soapy water to clean the inside of the well and the outside of the equipment.

Troubleshooting Chart

Problem	It might be caused by	Course of Action
The PILOT light comes on, equipment does not heat.	Heating element malfunction.	Replace heating element.
	Thermostat control malfunction.	Replace thermostat control.
The equipment does not get hot enough.	Too much water in the well.	Reduce water amount to the correct level.

Service and Repair

There are no user serviceable parts within this appliance. To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the equipment or replace a damaged power cord yourself. Do not send equipment directly to the Vollrath Company. Please contact the qualified professional repair service listed below.

VOLLRATH Technical Service • 1-800-628-0832

WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures and distributes against defects in materials and workmanship for a period of one year, except as specifically provided below. The warranty runs 12 months from the date of original installation. (End user receipt)

1. Refrigeration compressors – The warranty period is 5 years.
2. Replacement parts – The warranty period is 90 days.
3. Fry pans and coated cookware – The warranty period is 90 days
4. EverTite™ Riveting System – The warranty covers loose rivets only, forever.
5. Cayenne® Heat Strips – The warranty period is 1 year plus an additional 1 year period on heating element parts only.
6. Ultra and Professional Induction Ranges – The warranty period is 2 years.
7. Mirage and Commercial Induction ranges - The warranty period is 1 year.
8. ServeWell® Induction Workstations – The warranty period is one year on the workstation table and 2 years on induction hobs.
9. Slicers – The warranty period is 10 years on gears and 5 years on belts.
10. Mixers – The warranty period is 2 years.
11. Extended warranties are available at the time of sale.
12. Vollrath – Redco products – The warranty period is 2 years.
13. Optio / Arkadia product lines – The warranty period is 90 days.
14. All non-stick products (i.e. fry pans and surfaces) are 90 days for the non stick surfaces.

All products in the Jacob's Pride® collection, including the following, have a lifetime warranty:

- NSF Certified One-Piece Dishers
- NSF Certified Spoodle® Utensils
- NSF Certified Heavy-Duty Spoons with Ergonomic Handle
- NSF Certified Heavy-Duty Basting Spoons
- Heavy duty Turners with Ergonomic handle
- One-Piece Tongs*
- Heavy-Duty One-Piece Ladles*
- Nylon Handle Whips
- One-Piece Skimmers
- Tribute®, Intrigue®, and Classic Select® Cookware*

*Jacob's Pride® warranty does not cover Kool-Touch®, non stick coatings and silicone handles.

Items sold having no warranty:

- Meat Grinder Knives
- Light Bulbs in Convection Ovens and Hot Food Merchandiser
- Oven Door Seals
- Oven Door Glass
- Hot Food Merchandisers / Display Case Glass
- Calibration and set up of gas equipment
- Slicer / Dicer blades (table top food prep) – Redco and Vollrath

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE

As The Vollrath Company LLC's only responsibility and the purchaser's only remedy, for any breach of warranty, The Vollrath Company LLC will repair or, at its option, replace the defective product or part without charge, except as otherwise provided below:

- For refrigeration compressors and the second year of the warranty on Cayenne® Heat Strips and mixers, The Vollrath Company LLC will provide the repaired or replacement part only; and the buyer will be responsible for all labor charges incurred in performing the repair or replacement.
- To obtain warranty service, the buyer will be responsible to return to The Vollrath Company LLC any product (other than gas equipment that is permanently installed) weighing less than 110 lbs. or located outside of a 50-mile radius of a certified technician designated by The Vollrath Company LLC to perform warranty repairs. If a Vollrath Technician cannot be contacted check the website for service contact points. (Please refer to the Product Catalogue for weights and sizes of product)
- No remedy will be available for products that have been damaged by accident, carelessness, improper installation, lack of proper setup or supervision when required, neglect, improper use, installation or operation contrary to installation and operating instructions or other causes not arising out of defects in materials or workmanship. At the buyer's request, The Vollrath Company LLC will repair and or replace such products at a reasonable cost.
- No remedy will be available for slicers where blade has not been sharpened (Refer to owner's manual for sharpening instructions)
- No remedy will be available for mixers damaged by changing gears while unit is running or overloading, in either case as determined by a Vollrath Certified Technician
- Warranty work must be authorized in advance by The Vollrath Company LLC. See the operating and safety instructions for each product for detailed warranty claim procedures.
- No remedy will be available for product returned and found to be acceptable to the product specification.
- No remedy will be available under any warranty not registered as required below.

LIMITATION OF LIABILITY:

THE VOLLRATH COMPANY LLC SHALL HAVE NO LIABILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OF ANY KIND, WHETHER BASED UPON NEGLIGENCE OR OTHER TORT, BREACH OF WARRANTY, OR ANY OTHER THEORY.

WARRANTY PROCEDURE

On all warranty calls, the following process and information is required:

- All warranty claims will start with a call to Vollrath Technical Service support line.(800-354-1970).
- A technical support professional will work to diagnose the issues, and provide the details for the service solution.
- Name and phone number of person calling
- Business name, street address, city, state and zip
- Model and serial number
- Date of purchase and proof of purchase (Receipt)
- Name of dealer where unit was purchased

NOTE: Vollrath will not accept products sent without the proper procedure being followed.

Important:

TO MAKE A CLAIM FOR ANY REMEDY UNDER THIS WARRANTY, YOU MUST REGISTER YOUR WARRANTY.

REGISTER TODAY

ONLINE: Register your warranty on-line now at www.Vollrathco.com

NO WEB ACCESS: If you do not have access to the web, kindly register by completing the warranty registration form and faxing it to The Vollrath Co. LLC office in the country of purchase.

WARRANTY REGISTRATION

BUSINESS NAME

KEY CONTACT NAME EMAIL

STREET ADDRESS

CITY STATE ZIP CODE

COUNTRY PHONE FAX

MODEL ITEM NUMBER

SERIAL NUMBER ____ - ________ - ____

OPERATION TYPE

❑ Limited Service Restaurant	❑ Full Service Restaurant	❑ Bars and Taverns	❑ Supermarket
❑ Convenience Store	❑ Recreation	❑ Hotel/Lodging	❑ Airlines
❑ Business/Industry	❑ Primary/Secondary School	❑ Colleges/University	❑ Hospitals
❑ Long-Term Care	❑ Senior Living	❑ Military	❑ Corrections

REASON FOR SELECTING OUR PRODUCT

❑ Appearance	❑ Full Service Restaurant	❑ Availability	❑ Sellers Recommendation
❑ Ease of Operation	❑ Versatility of Use	❑ Price	❑ Brand

WOULD YOU LIKE TO RECEIVE OUR FULL-LINE CATALOG AND REMAIN ON OUR MAILING LIST? ❑ Yes ❑ No

ENGLISH

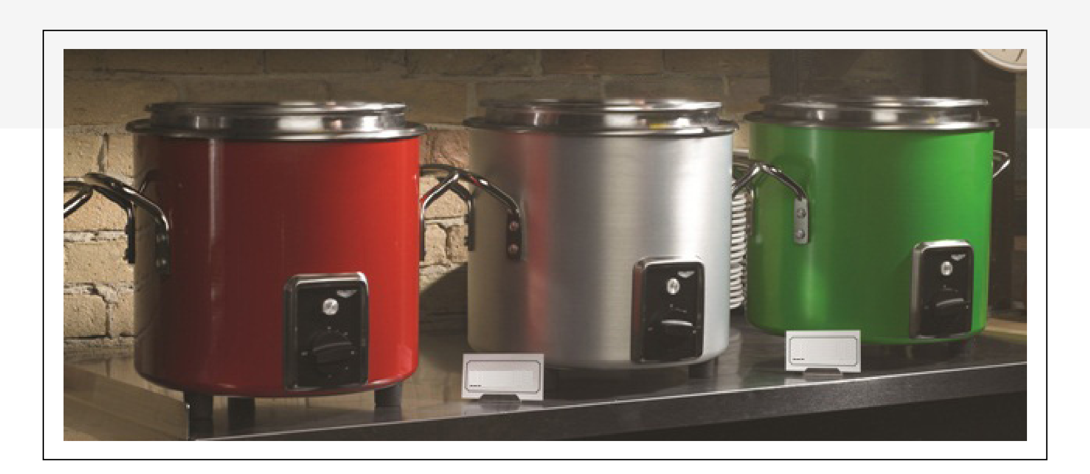






Manual del operador

OLLA PARA CALDO CAYENNE®
RETERMALIZADOR



Modelo	Descripción	V	Vatios	Amp.	Enchufe
7217210	Olla para caldo de 11 ct gal (10,4 l), retermalizador, acabado natural	120	1450	12	5-15P
7217235	Olla para caldo de 11 ct gal (10,4 l), acabado verde	120	1450	12	5-15P
7217250	Olla para caldo de 11 ct gal (10,4 l), acabado blanco	120	1450	12	5-15P
7217255	Olla para caldo de 11 ct gal (10,4 l), acabado rojo	120	1450	12	5-15P
7217260	Olla para caldo de 11 ct gal (10,4 l), acabado negro	120	1450	12	5-15P
7217710	Olla para caldo de 7 ct gal (6,6 l), acabado natural	120	1450	12	5-15P
7217735	Olla para caldo de 7 ct gal (6,6 l), acabado verde	120	1450	12	5-15P
7217750	Olla para caldo de 7 ct gal (6,6 l), acabado blanco	120	1450	12	5-15P
7217755	Olla para caldo de 7 ct gal (6,6 l), acabado rojo	120	1450	12	5-15P
7217760	Olla para caldo de 7 ct gal (6,6 l), acabado negro	120	1450	12	5-15P

Gracias por comprar este equipo Vollrath. Antes de usar el equipo, lea y familiarícese con las siguientes instrucciones de operación y seguridad. CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO. Conserve la caja y embalado originales. Deberá utilizarlos para devolver el equipo en caso de que requiera reparaciones.

Núm. art. 2350169-1 es Mod. 08/12

Precauciones de seguridad

Para garantizar una operación segura, lea las siguientes afirmaciones y comprenda su significado. Léalas atentamente.

 **ADVERTENCIA**

Advertencia se usa para indicar la presencia de un peligro que *puede* provocar lesiones personales *graves*, muerte o daños materiales considerables si se ignora el aviso.

 **PRECAUCIÓN**

Precaución se usa para indicar la presencia de un peligro que *provocará* o *puede* provocar lesiones personales o daños materiales *leves* si se ignora el aviso.

NOTA

Nota se utiliza para indicar información sobre instalación, funcionamiento o mantenimiento que es importante, pero que no reviste peligros.

¡Por su propia seguridad!
Debe acatar estas precauciones en todo momento, ya que si no lo hace podría lesionarse a sí mismo y a otras personas.

Para disminuir el riesgo de lesiones personales o daños al equipo:

- Enchúfelo sólo en tomacorrientes con puesta a tierra cuyo voltaje nominal sea el indicado en la placa identificatoria.
- Use el equipo en posición plana y nivelada.
- No use un cable de extensión con este equipo. No enchufe este equipo en una regleta eléctrica ni cable de múltiples tomas.
- Apague el equipo, desenchúfelo y deje que se enfríe antes de limpiarlo o trasladarlo.
- Desenchúfelo cuando no esté en uso.
- No lo opere sin agua.
- No rocíe con líquidos ni agentes de limpieza los controles ni la parte externa del equipo.
- No limpie el equipo con lana de acero.
- Mantenga el equipo y el cable eléctrico lejos de llamas expuestas, quemadores eléctricos o calor excesivo.
- No deje la unidad operando sola.
- No opere el equipo en áreas públicas ni cerca de los niños.
- No opere el equipo si se ha dañado o si funciona defectuosamente de algún modo.

Función y propósito

Este equipo está diseñado para retermalizar recipientes de alimentos refrigerados previamente cocidos y mantener los recipientes de comida caliente a temperaturas de servicio seguras. Este equipo no está diseñado ni tiene el propósito de cocer alimentos crudos. Antes de usarlo, el equipo debe limpiarse y secarse completamente. Este equipo no está diseñado para uso doméstico, industrial ni de laboratorio.

Desembalado del equipo y configuración inicial

Cuando ya no los necesite, deseche todos los materiales de embalado de una manera ambientalmente responsable.

1. Retire del equipo todo el material y cinta de embalado, así como el plástico protector.
2. Limpie todo residuo adhesivo que haya quedado del plástico o la cinta.
3. Coloque el equipo en la ubicación deseada.

Características y controles

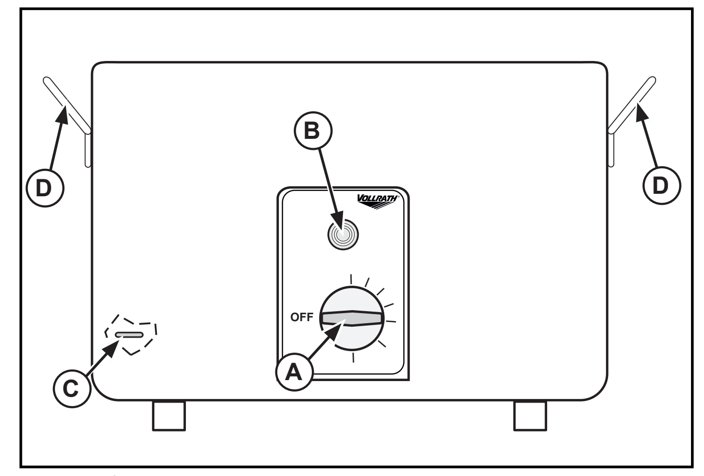


Figura 1. Características y controles.

(A) **CONTROL TÉRMICO**. Se usa para fijar o ajustar la temperatura del receptáculo. Mientras más alto o más bajo sea el número, más alta o más baja es la temperatura respectivamente. Es también el interruptor de encendido/apagado.

(B) **LUZ PILOTO**. Se ilumina cuando el receptáculo está en el modo de calentamiento.

(C) **MARCA DEL NIVEL DEL AGUA**. Indica el nivel correcto del agua.

(D) **MANGOS**. Se usan para levantar, transportar o mover el calentador.

Operación



ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica.
Evite que ingrese agua o cualquier otro tipo de líquido al interior de la unidad, ya que ello podría causar una descarga eléctrica. No use un cable eléctrico dañado.

No llene excesivamente los receptáculos, fuentes ni bandejas. El líquido podría hacer contacto con los componentes electrónicos y causar un cortocircuito o descarga eléctrica. Desenchufe la unidad antes de darle servicio, drenar o retirar las fuentes. No rocíe agua ni agentes de limpieza. No use un cable eléctrico modificado ni dañado.



 **ADVERTENCIA**

Peligro de quemaduras.
No toque los alimentos, líquidos ni las superficies de calentamiento cuando el equipo esté calentando o funcionando.

Las superficies, el vapor y los alimentos calientes pueden quemar la piel. Deje que las superficies calientes se enfríen antes de manipularlas..

1. Llene el receptáculo hasta la marca de nivel correcto (C) con agua limpia y fresca. El nivel correcto es de aproximadamente 5 tazas de agua. No lo llene excesivamente. Consulte la Figura 1.
2. Enchufe el cable eléctrico en un tomacorriente con puesta a tierra cuyo voltaje nominal corresponda al indicado en la placa identificatoria.

Retermalización de alimento refrigerado previamente cocido:

1. Precaliente el agua en el receptáculo cubriéndolo con un recipiente de alimento vacío, luego gire el control térmico (A) hasta el ajuste máximo de calor. Precaliente el agua durante 15 minutos.
2. Coloque en el equipo el recipiente de alimento enfriado que va a retermalizar. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.
3. Durante el proceso de retermalización, supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros.

NOTA:
Para alcanzar la temperatura segura para los alimentos lo más rápido posible, no agregue agua ni retire el alimento de la fuente durante el proceso de retermalización.

4. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.

Nota cautelar sobre seguridad de los alimentos:
Supervise estrechamente la temperatura de los alimentos para mantenerlos seguros. El Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos (United States Public Health Service) recomienda mantener los alimentos a un mínimo de 140 °F (60 °C) para prevenir el crecimiento de bacterias. Mantenga correctamente el nivel del agua y el ajuste de la temperatura. Retire periódicamente el recipiente para alimentos y revise el nivel del agua. Agregue agua si es necesario.

5. Tras el proceso de retermalización todo producto que se agregue debe tener una temperatura superior a 140 °F (60 °C). No se debe agregar comida fría al alimento retermalizado.

Conservación de alimentos calientes:

1. Precaliente el agua en el receptáculo cubriéndolo con un recipiente de alimento vacío, luego gire el control térmico (A) hasta el ajuste máximo de calor. Precaliente el agua durante 15 minutos.
2. Coloque el recipiente de alimento caliente por sobre los 140 °F (60 °C), en el equipo precalentado.
3. Reduzca el ajuste de calor hasta un nivel que permita mantener una temperatura de conservación segura y la calidad del alimento. Consulte la nota cautelar sobre seguridad de los alimentos.

Durante la operación:

4. Mantenga el nivel del agua en o cerca de la marca establecida. Retire periódicamente (aproximadamente 2 horas) el recipiente y revise el nivel del agua. Agregue agua caliente si es necesario.

Cuando termine de usar el equipo.

1. Gire el control térmico (A) hasta la posición de apagado y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
2. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
3. Levante el calentador por los mangos (D) o llévelo al lugar adecuado para eliminar el agua. Vacíe cuidadosamente el agua en un recipiente o drenaje adecuado a fin de desecharla.
4. Siga la sección LIMPIEZA en este manual.

Limpieza

Para conservar su aspecto hermoso y prolongar su vida útil, limpie diariamente el equipo.

NOTA:
No use productos de limpieza cáusticos, lana de acero ni productos de uso comercial para la eliminación de carbonatos a fin de limpiar el equipo. Enjuague completamente el equipo con agua tras limpiarlo.

1. Desenchúfelo.
2. Deje que el equipo se enfríe totalmente antes de limpiarlo.

NOTA:
No sumerja el cable, el enchufe ni el equipo en agua ni en ningún otro líquido.

1. Gire el control térmico (A) hasta la posición de apagado y desenchufe la unidad. Use guantes, mitones o tomaollas para protegerse las manos cuando retire recipientes de comida caliente de la unidad.
2. Deje que la unidad y el agua se enfríen totalmente.
3. Levante el calentador por los mangos (D) o llévelo al lugar adecuado para eliminar el agua. Vacíe cuidadosamente el agua en un recipiente o drenaje adecuado a fin de desecharla.
4. Deseche el agua.
5. Use un paño húmedo o esponja sumergida en agua jabonosa para limpiar el interior del receptáculo y la parte externa del equipo.

ESPAÑOL

Problema	Podría deberse a	Solución
La luz PILOTO se enciende, el equipo no calienta.	Elemento calefactor defectuoso.	Reemplácelo.
	Control de termostato defectuoso.	Reemplácelo.
El equipo no se calienta lo suficiente.	Demasiada agua en el receptáculo.	Reduzca la cantidad de agua hasta el nivel correcto.

Servicio y reparación

Este artefacto no tiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para evitar lesiones o daños materiales graves, no trate de reparar el equipo ni reemplazar un cable eléctrico por su cuenta. No envíe el equipo directamente a The Vollrath Company. Comuníquese con el servicio de reparación profesional calificado que se menciona a continuación.

Servicio de asistencia técnica de VOLLRATH • 1-800-628-0832

Cláusula de garantía de The Vollrath Co. L.L.C.

The Vollrath Company L.L.C. garantiza los productos que fabrica y distribuye contra defectos en materiales y fabricación por un período de un año, salvo según se especifica a continuación: La garantía dura por 12 meses a partir de la fecha de instalación original. (Recibo de usuario final)

1. Compresores de refrigeración – período de garantía de 5 años.
2. Repuestos – período de garantía de 90 días.
3. Sartenes y baterías de cocina recubiertas – período de garantía de 90 días.
4. Sistema de remachado EverTite™ – la garantía cubre los remaches sueltos solamente, para siempre.
5. Tiras calentadoras Cayenne® – período de garantía de 1 año más 1 año adicional para las piezas del elemento calefactor solamente.
6. Cocinas de inducción Ultra, Ultra Fajita, Mirage® Pro y Profesional – período de garantía de 2 años
7. Cocinas de inducción Mirage®, Mirage® Cadet, Mirage® Fajita y Comercial - período de garantía de 1 año.
8. Estaciones de trabajo ServeWell® a inducción – período de garantía de un año para la mesa de la estación de trabajo y 2 años para los quemadores de inducción.
9. Rebanadoras – período de garantía de 10 años para los engranajes y 5 años para las correas.
10. Batidoras – período de garantía de 2 años.
11. Se ofrecen garantías extendidas al momento de la venta.
12. Productos Vollrath – Redco – período de garantía de 2 años.
13. Líneas de productos Optio/Arkadia – período de garantíade 90 días.
14. Todos los productos no adherentes (por ejemplo sartenes y superficies de freír) tienen una garantía de 90 días para las superficies no adherentes..

Todos los productos de la colección Jacob's Pride®, incluyendo los siguientes, tienen garantía vitalicia:

- Porcionadores de una sola pieza certificados por NSF
- Utensilios Spoodle® certificados por NSF
- Cucharas de servicio pesado con asa ergonómica certificadas por NSF
- Cucharas para servir de servicio pesado certificadas por NSF
- Volteadores de servicio pesado con asa ergonómica
- Tenazas de una sola pieza*
- Cucharones de una sola pieza altamente resistentes*
- Batidores con asa de nylon
- Espumaderas de una sola pieza
- Baterías de cocina Tribute®, Intrigue® y Classic Select®*

*La garantía de Jacob's Pride® no cubre los revestimientos Kool-Touch® no adherentes ni las asas de silicona.

lArtículos vendidos sin garantía:

- Cuchillos para moledoras de carne
- Bombillas en hornos de convección y exhibidores de comida caliente
- Sellos para puertas de hornos
- Vidrio para puertas de hornos
- Vidrio para exhibidores de comida caliente/vitrinas de presentación
- Calibración e instalación de equipos a gas
- Hojas de rebanadora/cortadora (preparación en sobremesa) – Redco y Vollrath

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS, EXPRESAS O IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR

A menos que se indique lo contrario a continuación, como la única responsabilidad de The Vollrath Company LLC y la única solución para el comprador, en caso de violación de garantía, The Vollrath Company LLC reparará o, a su criterio, reemplazará sin costo alguno el producto defectuoso:

- Para los compresores de refrigeración y el segundo año de garantía para las batidoras y tiras calentadoras Cayenne®, The Vollrath Company LLC proporcionará la pieza reparada o el repuesto solamente; y el comprador asumirá la responsabilidad por todos los gastos de mano de obra en que se incurra en la reparación o reemplazo.
- Para obtener el servicio de garantía, el comprador debe devolver a The Vollrath Company LLC todo producto (que no sea el equipo a gas instalado permanentemente) que pese menos de 50 kg o que se encuentre fuera de un radio de 80 km de un técnico de servicio certificado por The Vollrath Company LLC para efectuar reparaciones. Si no es posible comunicarse con un técnico de Vollrath, en el sitio web encontrará los puntos de contacto para obtener servicio. (En el catálogo de productos encontrará los pesos y tamaños de los productos).
- No se ofrece ninguna solución para los productos dañados debido a accidente, descuido, instalación incorrecta, falta de configuración o supervisión correctas cuando era necesario, negligencia, uso incorrecto, instalación u operación contraria a las instrucciones de instalación y operación u otras causas que estén relacionadas con defectos de mano de obra o fabricación. Si el cliente lo solicita, The Vollrath Company LLC reparará y o reemplazará dichos productos a un precio razonable.
- No se ofrece ninguna solución para las rebanadoras cuya hoja no se haya afilado (en el manual del propietario encontrará las instrucciones para afilarla).
- No se ofrece ninguna solución para las batidoras dañadas al cambiar velocidades con la unidad en marcha o al sobrecargarla, ambos casos determinados por un técnico certificado de Vollrath
- El trabajo de garantía debe contar con la aprobación previa de The Vollrath Company LLC. Consulte las instrucciones de operación y seguridad de cada producto para ver los procedimientos de reclamos bajo garantía.
- No se ofrece solución para los productos devueltos que se determine que son aceptables según su especificación.
- No se ofrece ninguna solución bajo una garantía que no esté inscrita según se exige a continuación.

LIMITACIÓN DE GARANTÍA:

THE VOLLRATH COMPANY LLC NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES DE NINGÚN TIPO, QUE SE BASEN EN NEGLIGENCIA U OTRO AGRAVIO, VIOLACIÓN DE GARANTÍA O CUALQUIER OTRA TEORÍA.

Procedimiento de garantía:

Para todos los servicios de garantía, se requiere el proceso e información siguientes:

- Todos los reclamos de garantía se inician llamando a la línea de servicio de asistencia técnica de Vollrath. (800-628-0832).
- Un profesional del servicio técnico se encargará de diagnosticar los problemas y proporcionará detalles sobre la solución correspondiente.
- Nombre y teléfono de la persona que llama
- Nombre de la empresa, calle, ciudad, estado/provincia y código postal
- Modelo y número de serie
- Fecha de compra y comprobante de compra (recibo)
- Nombre del distribuidor donde se adquirió la unidad

NOTA: Vollrath no aceptará productos que se envíen sin haber seguido correctamente el procedimiento antedicho.

Importante:

PARA EFECTUAR UN RECLAMO Y OBTENER SOLUCIÓN BAJO GARANTÍA, LA GARANTÍA DEBE ESTAR INSCRITA.

Inscriba su garantía hoy mismo

EN LÍNEA: Inscriba hoy mismo su garantía en línea en www.Vollrathco.com

SIN ACCESO A INTERNET: Si no tiene acceso a la red, por favor inscriba la garantía completando el formulario de inscripción correspondiente y envíelo por fax a la oficina de The Vollrath Co. LLC en el país donde efectuó la compra.

Procedimiento de garantía

Nombre de Empresa

Nombre de contacto clave | Correo electrónico

Dirección

Ciudad | Estado | Código postal

País | Teléfono | Fax

Modelo | Número de artículo

Número de serie [ ][ ][ ][ ] - [ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ] - [ ][ ][ ][ ]

Tipo de operacion

❑ Restaurante de servicio limitado	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Bares y tabernas	❑ Supermercado
❑ Minimercado	❑ Recreación	❑ Hotel/hospedaje	❑ Líneas aéreas
❑ Empresa/industria	❑ Escuela primaria/secundaria	❑ Institutos/universidades	❑ Hospitales
❑ Cuidado de largo plazo	❑ Residencia de adultos mayores	❑ Fuerzas armadas	❑ Correccionales

Motivo para seleccionar nuestro producto

❑ Aspecto	❑ Restaurante de servicio completo	❑ Disponibilidad	❑ Recomen. del vendedor
❑ Facilidad de operación	❑ Versatilidad de uso	❑ Precio	❑ Marca

¿Le gustaría recibir nuestro completo catálogo y permanecer en nuestra lista de correo? ❑ Sí ❑ No

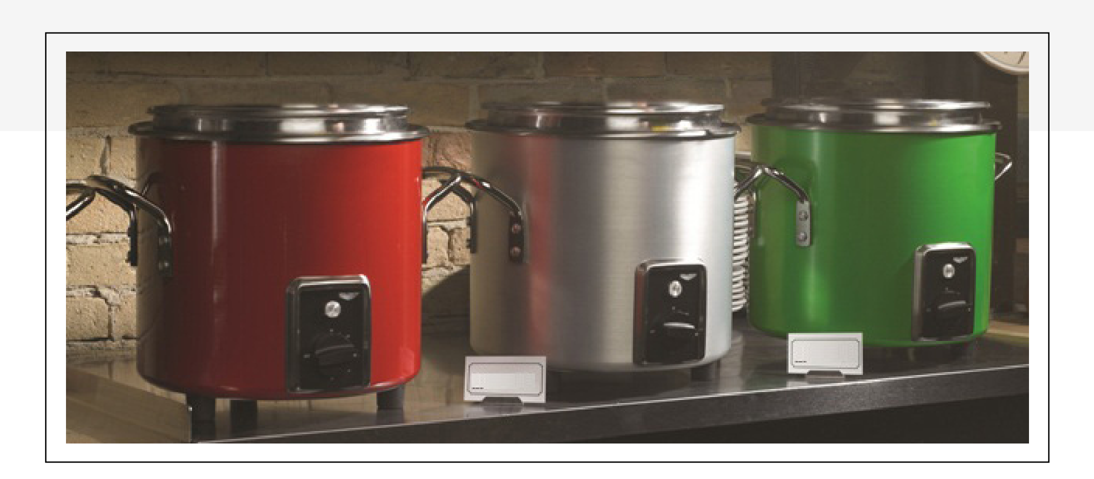
ESPAÑOL



FRANÇAIS

Manuel d'utilisation

MARMITE DE REMISE EN TEMPÉRATURE CAYENNE®



Modèle	Description	V	W	A	Fiche
7217210	Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition naturelle	120	1450	12	5-15P
7217235	Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition verte	120	1450	12	5-15P
7217250	Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition blanche	120	1450	12	5-15P
7217255	Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition rouge	120	1450	12	5-15P
7217260	Marmite 11 qt (10,4 l), remise en température, finition noire	120	1450	12	5-15P
7217710	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition naturelle	120	1450	12	5-15P
7217735	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition verte	120	1450	12	5-15P
7217750	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition blanche	120	1450	12	5-15P
7217755	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition rouge	120	1450	12	5-15P
7217760	Marmite 7 qt (6,6 l), remise en température, finition noire	120	1450	12	5-15P

Merci d'avoir acheté cet appareil Vollrath. Avant d'utiliser cet appareil, lisez et familiarisez-vous avec le mode d'emploi et les consignes d'utilisation qui suivent. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. Conservez l'emballage et le carton d'origine. L'emballage devra être réutilisé pour expédier l'appareil si une réparation est nécessaire.

Consignes de sécurité

Pour garantir un fonctionnement sûr, lisez les avertissements suivants et comprenez leur signification. Lisez-les attentivement.

 **AVERTISSEMENT**

Un avertissement indique la présence d'un danger qui *peut* causer des blessures *graves*, un décès ou des dégâts matériels importants s'il est ignoré.

 **ATTENTION**

Une mise en garde indique la présence d'un danger qui *causera* ou *pourra* causer des blessures *mineures* ou des dégâts matériels si elle est ignorée.

REMARQUE

Une remarque signale des informations importantes sur l'installation, l'utilisation et la maintenance mais ne présentant pas de danger..

Pour votre sécurité !

Ces consignes de sécurité doivent être suivies à tout moment sous peine de blessures.

Pour réduire le risque de blessures et d'endommagement de l'appareil:

- Utilisez l'appareil uniquement sur une prise de terre correspondant à la tension nominale de la plaque signalétique.
- Utilisez l'appareil à l'horizontale sur une surface plane.
- N'utilisez pas de rallonge électrique avec cet appareil. Ne branchez pas cet appareil sur une barrette d'alimentation ou un cordon d'alimentation à prises multiples.
- Débranchez l'appareil, éteignez-le et laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne comptez pas l'utiliser.
- N'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
- Ne vaporisez pas les commandes ou l'extérieur de l'appareil avec des liquides ou des produits nettoyants.
- Ne nettoyez pas l'appareil à la laine d'acier.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation à l'écart des flammes nues, des brûleurs électriques ou d'une chaleur excessive.
- N'utilisez pas l'appareil sans eau.
- N'utilisez pas l'appareil dans des lieux publics et/ou à proximité d'enfants.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé ou s'il fonctionne mal.

Fonction et objet

This equipment is intended to rethermalize containers of refrigerated, previously cooked food and hold containers of hot food at safe serving temperatures. Cet appareil n'est pas destiné à la cuisson de produits alimentaires crus. Avant d'utiliser cet appareil, il doit être minutieusement nettoyé et essuyé. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation ménagère, industrielle ou en laboratoire.

Déballage et installation initiale

Lorsque vous n'en avez plus besoin, jetez tout le matériel d'emballage en respectant l'environnement.

1. Enlevez tout le matériel d'emballage et le ruban adhésif, ainsi que le plastique de protection.
2. Nettoyez les résidus de colle du plastique ou du ruban adhésif.
3. Placez l'appareil à l'endroit souhaité.

Caractéristiques et commandes

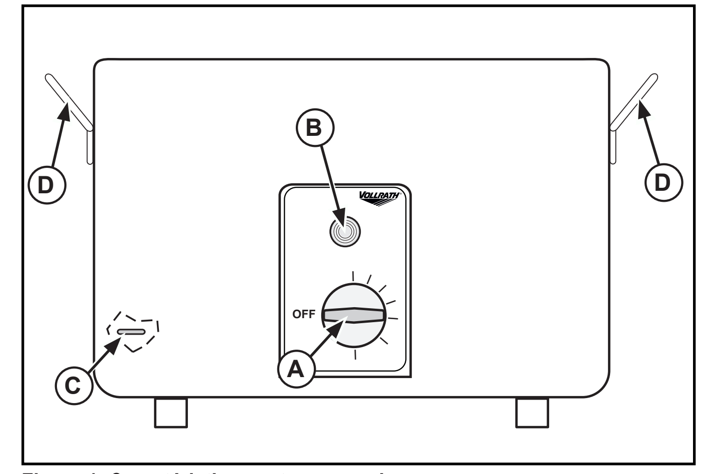


Figure 1. Caractéristiques et commandes

Ⓐ **SÉLECTEUR DE TEMPÉRATURE.** Permet de régler la température du bac. Plus le nombre est élevé, plus la température est haute, et inversement. Ce thermostat sert aussi d'interrupteur de MARCHE / ARRÊT.

Ⓑ **VOYANT**. S'allume quand le compartiment est en mode Chauffe.

Ⓒ **REPÈRE DE NIVEAU D'EAU**. Indique le niveau d'eau correct.

Ⓓ **POIGNÉES**. Permettent de soulever, transporter et déplacer l'appareil.

Mode d'emploi



AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution.
Empêchez toute infiltration d'eau et autres liquides dans l'appareil. L'infiltration de liquide dans l'appareil risque de causer une électrocution. N'utilisez pas cordon d'alimentation endommagé. .

Ne remplissez pas trop les compartiments, les bacs ou les plateaux. Du liquide risque d'entrer en contact avec les composants électriques et de causer un court-circuit ou une décharge électrique. Débranchez l'appareil avant toute maintenance, vidange ou retrait des bacs à eaux et plateaux. Ne vaporisez pas d'eau ou de produits nettoyants. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est abîmé ou a été modifié.



 **AVERTISSEMENT**

Risque de brûlure.
Ne touchez pas les aliments chauds, le liquide ou les surfaces de chauffe quand l'appareil chauffe ou fonctionne.

Les surfaces, la vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Laissez refroidir les surfaces chaudes avant manipulation.

1. Remplissez le compartiment d'eau fraîche et claire jusqu'au repère de niveau correct (C). Le niveau correct correspond à 5 tasses d'eau environ. Ne remplissez pas trop. Voir la figure 1.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre indiquant la tension nominale de la plaque signalétique.

Remise en température d'aliments réfrigérés préalablement cuits :

1. Préchauffez l'eau dans le compartiment en le fermant avec un bac à aliments vides, puis tournez le sélecteur (A) au réglage maximum. Préchauffez pendant 15 minutes.
2. Placez le bac de produit alimentaire froid approprié à remettre en température dans l'appareil. Voir la précaution sur la sécurité des aliments.
3. Durant le processus de remise en température, surveillez de près la température des aliments pour vous assurer qu'elles sont sûres.

REMARQUE :
Pour atteindre la température sûre requise pour les aliments le plus vite possible, n'ajoutez pas d'eau ou n'enlevez de bac contenant des aliments durant le processus de remise en température.

4. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et garantissant leur qualité. Voir la précaution sur la sécurité des aliments.

Précaution liée à la sécurité des aliments :
Surveillez de près la température des aliments pour maintenir la sécurité des aliments. Les services d'hygiène publique des États-Unis préconisent le maintien des aliments chauds à 140 °F (60 °C) minimum pour éviter la prolifération des bactéries. Maintenez l'eau et la température au niveau correct. Enlevez périodiquement le bac contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau au besoin.

5. Après la remise en température, tout produit alimentaire ajouté doit être à plus de 60 °C (140 °F). N'ajoutez pas d'aliments froids à des aliments montés à température.

Maintien au chaud de plats chauds :

1. Préchauffez l'eau dans le compartiment en le fermant avec un bac à aliments vides, puis tournez le sélecteur (A) au réglage maximum. Préchauffez pendant 15 minutes.
2. Placez le bac contenant le produit alimentaire chaud (plus de 60 °C (140 °F) dans l'appareil préchauffé.
3. Baissez la température à un niveau qui assurera le maintien des aliments à une température sûre et garantissant leur qualité. Voir la précaution sur la sécurité des aliments.

En cours d'utilisation :

4. Maintenez le niveua d'eau au repère ou quasiment. Enlevez périodiquement (toutes les 2 heures environ) le bac contenant les aliments et vérifiez le niveau d'eau. Ajoutez de l'eau chaude au besoin.

Quand vous aurez fini d'utiliser l'appareil :

1. Tournez le sélecteur de température (A) sur position OFF et débranchez l'appareil. Lorsque vous retirez le bac à aliment chaud de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
3. Soulevez ou transportez l'appareil par ses poignées (D) jusqu'à un autre endroit pour jeter l'eau. Videz-le avec précaution dans un récipient adapté ou un évier.
4. Suivez la section NETTOYAGE de ce manuel.

Nettoyage

Pour maintenir l'apparence et augmenter la durée de service, nettoyez chaque jour l'appareil.

REMARQUE :
N'utilisez pas de produits chimiques nettoyants caustiques, de laine d'acier ou de détartrants commerciaux pour nettoyer l'appareil. Rincez minutieusement l'appareil à l'eau après nettoyage.

1. Débranchez l'appareil.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

REMARQUE :
Ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.

1. Tournez le sélecteur de température (A) sur position OFF et débranchez l'appareil. Lorsque vous retirez le bac à aliment chaud de l'appareil, munissez-vous de gants de four ou de maniques pour vous protéger les mains.
2. Laissez complètement refroidir l'appareil et l'eau.
3. Soulevez ou transportez l'appareil par ses poignées (D) jusqu'à un autre
4. Jetez l'eau.
5. À l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge trempée dans de l'eau savonneuse, nettoyez l'intérieur du compartiment et l'extérieur de l'appareil.

Dépannage

Problème	La cause en est peut-être.....	Mesure corrective
Le voyant s'allume, mais l'appareil ne chauffe pas.	Élément chauffant en panne.	Remplacez l'élément chauffant.
	Thermostat en panne.	Remplacez le thermostat.
L'appareil ne chauffe pas assez.	Trop d'eau dans le compartiment.	Ramenez l'eau au niveau correct.

SAV et réparations

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Pour éviter toute blessure grave ou tout dommage sévère, n'essayez jamais de réparer l'appareil ou de remplacer vous-même un cordon d'alimentation endommagé. N'envoyez aucun appareil directement à la Vollrath Company. Contactez le service de réparation professionnel qualifié indiqué ci-dessous.

Service de réparation Induction de VOLLRATH • 1-800-825-6036 (USA) or www.vollrathco.com

Garantie de la Vollrath Co. L.L.C.

La Vollrath Company L.L.C. garantit que les produits qu'elle fabrique et distribue seront dépourvus de vices de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an, sauf dispositions contraires ci-dessous. La garantie court sur 12 mois à partir de la date d'installation initiale. (Reçu de l'utilisateur final)

1. Compresseurs de réfrigération – La période de garantie est de 5 ans.
2. Pièces détachées – La période de garantie est de 90 jours.
3. Poêles et articles de cuisson à revêtement – La période de garantie est de 90 jours.
4. Système de rivets EverTite™ – La garantie couvre les rivets desserrés seulement, à vie.
5. Rampes chauffantes Cayenne® – La période de garantie est de 1 an, plus une période de 1 an supplémentaire sur les pièces des élément chauffants seulement.
6. Plaques de cuisson à induction Ultra, Ultra Fajita, Mirage® Pro et Professional – La période de garantie est de 2 ans.
7. Plaques de cuisson à induction Mirage®, Mirage® Cadet, Mirage® Fajita et Commercial – La période de garantie est de 1 an.
8. Postes de travail à induction ServeWell® – La période de garantie est de 1 an pour la table et de 2 ans pour les inducteurs.
9. Trancheuses – La période de garantie est de 10 ans pour les engrenages et de 5 ans pour les courroies.
10. Mixeurs – La période de garantie est de 2 ans.
11. Des prolongations de garantie sont disponibles au moment de la vente.
12. Vollrath – produits Redco – La période de garantie est de 2 ans.
13. Gamme de produits Optio / Arkadia – La période de garantie est de 90 jours.
14. Tous les produits anti-adhésifs (poêles et surfaces) – La période de garantie est de 90 jours pour les surfaces anti-adhésives.

Tous les produits de la collection Jacob's Pride,® y compris les suivants, sont assortis d'une garantie à vie :

- Cuillères à servir monobloc certifiées NSF
- Ustensiles Spoodle® certifiés NSF
- Cuillères ultra-solides certifiées NSF avec manche ergonomique
- Cuillères à arroser ultra-solides certifiées NSF
- Pelles extra-robustes à manche ergonomique
- Pinces monobloc*
- Louches monobloc extra-robustes*
- Fouets à manche en nylon
- Écumoires monobloc
- Batteries de cuisine Tribute®, Intrigue® et Classic Select®*

*La garantie Jacob's Pride® ne couvre pas le revêtement Kool-Touch®, les revêtements anti-adhésifs et les manches en silicone.

Articles vendus sans garantie :

- Lames de hachoirs à viande
- Ampoules de fours à convection et présentoirs d'aliments chauds
- Joints de porte de four
- Vitre de porte de four
- Vitre de vitrine/présentoir d'aliments chauds
- Étalonnage et installation des équipements au gaz
- Lames de trancheuse / découpeuse en dés (préparation des aliments sur table) – Redco et Vollrath

CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU TACITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE TACITE DE QUALITÉE MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE.

Comme seule responsabilité de la Vollrath Company LLC et seul recours de l'acheteur, en cas de violation de garantie, la Vollrath Company LLC réparera ou, au choix, remplacera le produit ou le composant défectueux, gratuitement, aux exceptions près ci-dessous :

- Pour les compresseurs de réfrigération et la seconde année de garantie sur les rampes chauffantes Cayenne® et les mixeurs, la Vollrath Company LLC fournira uniquement la pièce de rechange ou réparée et l'acheteur sera responsable de tous les frais de main-d'œuvre encourus pour l'exécution de la réparation ou du remplacement.
- Pour faire jouer la garantie, l'acheteur devra retourner à la Vollrath Company LLC tout produit (sauf les équipements au gaz à installation permanente) pesant moins de 50 kg ou situé à un rayon de plus de 80 km d'un technicien certifié désigné par la Vollrath Company LLC pour effectuer les réparations sous garantie. Si un technicien Vollrath ne peut être contacté, consultez le site Web pour y trouver un centre de SAV. (Pour le poids et les dimensions du produit, reportez-vous au catalogue de produits.)
- Aucun recours ne sera disponible pour des produits qui ont été endommagés par accident ou négligence, suite à une mauvaise installation, par manque de supervision ou d'installation adéquate, pour cause d'utilisation, d'installation ou d'utilisation incorrecte contraire aux instructions d'installation et d'utilisation ou pour d'autres causes ne résultant pas de vices de matériel ou de défauts de fabrication. À la demande de l'acheteur, la Vollrath Company LLC réparera ou remplacera ces produits pour un prix raisonnable.
- Aucun recours ne sera proposé pour les trancheuses dont la lame n'a pas été affûtée (voir les instructions d'affûtage dans le manuel d'utilisation)
- Aucun recours ne sera proposé pour les mixeurs endommagés suite au changement d'engrenages pendant le fonctionnement ou la surcharge de l'appareil, comme déterminé par un technicien certifié Vollrath.
- Tout travail sous garantie doit être autorisé à l'avance par la Vollrath Company LLC. Pour des détails sur la procédure de réclamation sous garantie, voir le mode d'emploi et les consignes de sécurité fournies avec chaque produit.
- Aucun recours ne sera proposé pour un produit retourné qui s'avère conforme aux spécifications.
- Aucun recours ne sera proposé pour une garantie non enregistrée comme indiqué ci-dessous.

LIMITATION DE RESPONSABILITÉ :

LA VOLLRATH COMPANY LLC NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES DE TOUTE SORTE, SUR LA BASE D'UNE NÉGLIGENCE OU AUTRE DÉLIT CIVIL, VIOLATION DE GARANTIE OU TOUT AUTRE PRINCIPE. .

Procédure de garantie

Pour tous les appels de service sous garantie, la procédure et les informations suivantes sont obligatoires :

- Toutes les demandes sous garantie commenceront par un appel à l'assistance technique Vollrath (800-628-0832).
- Un professionnel de l'assistance technique essaiera de diagnostiquer le problème et fournira des détails sur la marche à suivre.
- Nom et numéro de la personne qui appelle
- Nom de société, adresse, ville et code postal
- Numéros de modèle et de série
- Date et justificaif (reçu) d'achat
- Nom du revendeur chez qui l'appareil a été acheté

REMARQUE : Vollrath n'acceptera pas les produits envoyés si la procédure correcte n'a pas été suivie.

Important:

POUR FAIRE UNE DEMANDE SOUS GARANTIE, VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE GARANTIE.

Enregistrez votre garantie aujourd'hui

EN LIGNE : Enregistrez votre garantie en ligne sans attendre sur www.Vollrathco.com

PAS D'ACCÈS AU WEB : Si vous n'avez pas accès au Web, enregistrez-la en remplissant le formulaire d'enregistrement à envoyer par fax au bureau Vollrath Co. LLC du pays d'achat.

Enregistrement de la garantie

Nom de l'entreprise

Nom du principal contact | Courriel

Adresse

Ville | Province | Code postal

Pays | Téléphone | Fax

Model | Numéro d'article

Numéro de série ____ - ________ - ____

Type de l'entreprise

- ❑ Restaurant à service limité
- ❑ Restaurant à service complet
- ❑ Bars et tavernes
- ❑ Supermarché
- ❑ Libre-service
- ❑ Divertissement
- ❑ Hôtel/hébergement
- ❑ Companies aériennes
- ❑ Entreprises/industrie
- ❑ Écols primaires/secondaires
- ❑ Universités
- ❑ Hôpitaux
- ❑ Soins au long cours
- ❑ Maison de repos
- ❑ Armée
- ❑ Prisons

Motif de sélection de notre produit

- ❑ Apparence
- ❑ Restaurant à service complet
- ❑ Disponibilités
- ❑ Recomman. du vendeur
- ❑ Libre-service
- ❑ Divertissement
- ❑ Prix
- ❑ Marque

Aimeriez-vous recevoir le catalogue de nos gammes complètes et rester dans notre fichier d'adresses ? ❑ Oui ❑ Non

Français



www.vollrathco.com

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201
U.S.A.

Main Tel: 800.628.0830
Fax: 800.752.5620

Technical Services: 800.628.0832
Service Fax: 920.459.5462

Canada Service: 800.695.8560